

Procédé de fabrication d'une pâtisserie aux fruits en forme de barre

Objet de l'invention

L'invention a pour objet de fournir un procédé permettant, en particulier à l'échelle industrielle, de réaliser une pâtisserie aux fruits en forme de barre, et plus particulièrement une pâtisserie individuelle.

Les pâtisseries aux fruits individuelles, telles que typiquement des tartelettes rondes, sont prisées des consommateurs. Des pâtisseries aux fruits ayant une autre forme, et plus particulièrement une forme de barre peuvent présenter un intérêt : elles peuvent être facilement tenues à la main, comme des barres de confiserie et peuvent être stockées facilement. Elles se prêtent bien à une utilisation en restauration rapide ou restauration collective, ce qui ne saurait toutefois être leur seul domaine d'application.

Toutefois, la réalisation de pâtisseries aux fruits en forme de barre soulève quelques difficultés, notamment si l'on veut limiter la quantité relative de pâte. En effet, dans le cas plus particulièrement d'une pâtisserie individuelle, il n'est pas concevable de former un rebord de pâte entourant les fruits sur toute la hauteur de la barre, la quantité de pâte par rapport aux fruits étant alors trop importante. Se pose alors le problème d'une bonne tenue et conservation de la pâtisserie dans sa forme de barre.

But et résumé de l'invention

L'invention a pour but de fournir un procédé de réalisation d'une telle pâtisserie pouvant être mis en œuvre à l'échelle industrielle et ce avec des coûts de fabrication réduits, tout en obtenant un produit attractif en termes d'aspect, de texture et de goût.

Le but est atteint selon l'invention grâce à un procédé comprenant les étapes consistant à :

- fonder un moule de forme allongée et à section sensiblement en forme de U d'une pâte à tarte crue couvrant le fond du moule et les parois latérales de celui-ci, sur une partie seulement de leur hauteur à partir du fond,
- verser sur la pâte une préparation pâtissière de consistance crémeuse,

BEST AVAILABLE COPY

- garnir la pâte et la préparation pâtissière de fruits ou morceaux de fruits mélangés avec une composition gélifiante en les versant dans le moule, jusqu'en haut de celui-ci, et

- réaliser la cuisson de la pâte et de la préparation pâtissière garnies dans le moule.

La préparation pâtissière utilisée peut être, entre autres, une crème d'amande traditionnelle ou une crème pâtissière foisonnées ou non. Comme composition gélifiante, on peut utiliser une composition contenant de la vergeoise et une pectine.

Avantageusement, on utilise un moule à usage unique tel qu'un moule en carton ou en aluminium.

Avantageusement encore, le garnissage avec des fruits ou morceaux de fruits est réalisé de façon automatique par doseur. Par rapport à un garnissage manuel, on évite ainsi des manipulations des fruits et on peut réduire les coûts de fabrication.

Avant garnissage avec les fruits ou morceaux de fruits, on peut effectuer une précuisson de la pâte et de la préparation pâtissière. Cette précuisson est par exemple réalisée jusqu'à atteindre un niveau de cuisson correspondant à entre 50 % et 85 % environ de celui de la cuisson complète. Par niveau de cuisson, on entend notamment un niveau de déshydratation. L'étape de cuisson permet alors non seulement de terminer la cuisson mais aussi de conférer un bel aspect aux fruits ou morceaux de fruits.

De préférence, l'on fonce le moule avec la pâte crue de manière à couvrir les parois latérales du moule sur une hauteur comprise entre 1/4 et 2/3 de la hauteur de ces parois.

Après cuisson, la pâtisserie obtenue peut être surgelée et conditionnée.

Lorsqu'une précuisson est effectuée, la surgélation peut être réalisée après celle-ci, éventuellement après garnissage de la pâte et de la préparation pâtissière précuites, et avant cuisson finale, celle-ci pouvant être effectuée juste avant consommation de la pâtisserie.

L'invention vise aussi une pâtisserie telle qu'obtenue par le procédé ci-dessus, c'est-à-dire une pâtisserie comportant une barquette de pâte à fond rectangulaire avec des bordures longitudinales et d'extrémité, une préparation pâtissière garnissant le fond de la barquette

et des fruits ou morceaux de fruits liés par une composition gélifiée formant une garniture surmontant la barquette et s'élevant au-dessus des bordures de celle-ci tout en reproduisant sensiblement le profil rectangulaire extérieur de la barquette.

- 5 La pâtisserie peut être conditionnée dans son moule de cuisson à usage unique par exemple en aluminium ou en carton.

Brève description des dessins

- 10 Dans la description détaillée qui suit, il sera fait référence aux dessins annexés sur lesquels :
- la figure 1 montre les étapes successives d'un mode de réalisation du procédé selon l'invention,
 - la figure 2 montre les étapes successives d'un autre mode de réalisation d'un procédé conforme à l'invention,
 - 15 - la figure 3 est une vue en coupe montrant schématiquement l'étape de garnissage par des morceaux de fruits lors de la mise en œuvre du procédé de la figure 1,
 - la figure 4 est une vue schématique partiellement arrachée d'une pâtisserie obtenue par un procédé tel que celui de la figure 1, la pâtisserie
 - 20 étant conditionnée dans son moule de cuisson ; et
 - la figure 5 est une photographie d'une pâtisserie réalisée conformément à l'invention.

Description détaillée de modes de réalisation de l'invention

- 25 Une pâtisserie conforme à l'invention est préparée dans un moule 30 de forme générale parallélépipédique à sections en forme de U (voir figures 3 et 4), la forme et les dimensions du moule étant choisies en fonction de la forme et des dimensions de la pâtisserie à réaliser. On utilise avantageusement un moule à usage unique par exemple en
- 30 aluminium ou en carton, ayant un fond 32 et des parois longitudinales 34, 35 et d'extrémité 36, 37.

- 35 Dans le procédé de la figure 1, on procède séparément au pétrissage d'une pâte (étape 10), à la réalisation d'une préparation pâtissière (étape 11) et à la réalisation d'une garniture aux fruits (étape 12).

Le moule est foncé avec la pâte crue préparée (étape 13), qui peut être une pâte brisée, une pâte feuilletée ou une pâte sablée. La pâte recouvre le fond 32 du moule et les parois 34, 35, 36, 37 sur une partie de leur hauteur, de préférence entre 1/4 et 2/3 de cette hauteur, à partir du fond.

La préparation pâtissière est une préparation crémeuse foisonnée ou non, par exemple une crème pâtissière ou une crème d'amande. Elle est dosée (étape 14) pour garnir la pâte dans le moule d'une quantité déterminée de crème pâtissière (étape 15). Comme cela est bien connu, la crème pâtissière absorbe le jus des fruits lors de la cuisson, permettant à la pâte de rester croustillante.

La garniture aux fruits comprend des fruits ou morceaux de fruits mélangés à une composition gélifiante, celle-ci représentant environ 10 % à 40 % en poids par rapport au poids des fruits.

On utilise par exemple une composition gélifiante contenant une vergeoise et/ou une pectine. Typiquement, une composition gélifiante comprend entre 25 % et 35 % en poids d'oeufs, entre 25 % et 35 % en poids de sucre (saccharose ou autre), entre 25 % et 35 % en poids de beurre ou autre matière grasse animale ou non et entre 2 % et 10 % en poids d'ingrédient gélifiant tel qu'une pectine. Différents fruits peuvent être utilisés, entiers ou en morceaux, tels que pommes, poires, prunes, abricots, pêches, fruits rouges, ...

Comme le montre la figure 3, la garniture aux fruits peut être dosée par un doseur 38 (étape 16) pour être déposée sur la pâte et la préparation pâtissière dans le moule (étape 17). La garniture aux fruits recouvre la crème et la pâte, et remplit le moule 30, s'étendant donc au-dessus des bordures de pâte garnissant les parties inférieures des parois du moule.

L'ensemble comprenant la pâte, la préparation pâtissière et la garniture aux fruits est cuit (étape 18) avant d'être surgelé (étape 19) et conditionné (étape 20). Bien entendu, l'étape de surgélation peut être omise selon le délai de consommation de la pâtisserie obtenue, celle-ci étant avantageusement conservée dans son moule.

On obtient, après cuisson, une pâtisserie aux fruits 50 (figure 4) en forme de barre comprenant une barquette de pâte cuite 52 avant un fond rectangulaire et des parois longitudinales et d'extrémité 54, 56, une

préparation pâtissière 58 garnissant la barquette de pâte, et une garniture 60 comprenant des fruits ou morceaux de fruits 62 liés par une composition gélifiée. Des fruits ou morceaux de fruits ont pénétré la couche de crème pendant la cuisson. La pâtisserie peut être retirée du moule 30 tout en conservant parfaitement sa forme.

La figure 2 montre un autre mode de réalisation de l'invention qui diffère de celui de la figure 1 en ce qu'avant dépôt de la garniture aux fruits, on procède à une précuisson (étape 21) de la pâte et la préparation pâtissière la garnissant dans le moule 30 (étape 21). La précuisson est réalisée jusqu'à un niveau correspondant à entre 50 % et 85 % de la cuisson totale, le niveau de précuisson étant mesuré en degré de déshydratation. Le degré de précuisson peut être variable en fonction notamment de la nature de la garniture aux fruits ajoutée ultérieurement et subissant la cuisson finale.

Ensuite, la pâte et la préparation pâtissière précuites sont revêtues, dans le moule, de la garniture aux fruits dosée (étape 22) qui remplit le moule 30.

L'ensemble comprenant la pâte et la préparation pâtissière précuites et la garniture aux fruits constitue un produit intermédiaire qui peut être conservé frais ou surgelé (étape 23) et conditionné (étape 24). Avant consommation, on procède à une étape de cuisson finale (étape 25) afin de terminer la cuisson.

On note que la précuisson peut être réalisée après dépôt de la garniture aux fruits, une surgélation pouvant être réalisée ensuite.

25

Exemple

Une barre aux pommes a été réalisée de la façon suivante.

Un moule en carton de longueur 150 mm, largeur 30 mm et hauteur 30 mm a été foncé avec environ 40 g de pâte crue en recouvrant le fond du moule et les parois de celui-ci sur une hauteur de 15 mm.

La pâte a été garnie d'une couche de 12 mm d'épaisseur de crème d'amande. La crème avait la composition suivante : 1 partie en poids de beurre, 1 partie en poids d'oeuf, 1 partie en poids de sucre, 1 partie en poids de poudre d'amande et 0,75 partie en poids de farine de blé.

L'ensemble a été précuit jusqu'à un niveau correspondant à 75 % de la cuisson totale, à une température de 180°C.

5 Après la précuisson, la pâte et la préparation pâtissière ont été garnies par versement dans le moule par doseur d'environ 90 g d'une garniture comprenant des morceaux de pommes et une composition gélifiante, celle-ci représentant 30 % en poids par rapport au poids des pommes. La composition gélifiante était constituée de 1 partie en poids d'oeuf, 1 partie en poids de sucre, 1 partie en poids de beurre et 0,1 partie en poids d'ingrédient gélifiant (pectine).

10 L'ensemble a finalement été cuit à une température d'environ 200°C.

15 Après cuisson finale, on constate que les morceaux de fruits ont pris un bel aspect et que la pâtisserie se tient parfaitement en dépit de la hauteur limitée des bordures de pâte. La photographie de la figure 5 montre la barre aux pommes obtenue extraite du moule.

Comme indiqué plus haut, on pourra surgeler le produit obtenu après dépôt de la garniture aux fruits, la cuisson finale étant effectuée juste avant consommation.

On pourra aussi se passer de l'étape de précuisson.

REVENDICATIONS

1. Procédé de réalisation d'une pâtisserie aux fruits en forme de barre, caractérisé en ce qu'il comprend les étapes consistant à :

- 5 - foncer un moule de forme allongée et à section sensiblement en forme de U d'une pâte à tarte crue couvrant le fond du moule et les parois latérales de celui-ci, sur une partie seulement de leur hauteur à partir du fond ,
- verser sur la pâte une préparation pâtissière,
- 10 - garnir la pâte et la préparation pâtissière de fruits ou morceaux de fruits mélangés avec une composition gélifiante en les versant dans le moule, jusqu'en haut de celui-ci, et
- réaliser la cuisson de la pâte et de la préparation pâtissière garnies dans le moule.

- 15 2. Procédé selon la revendication 1, caractérisé en ce que l'on utilise une préparation pâtissière choisie parmi une crème d'amande et une crème pâtissière.

3. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 et 2, caractérisé en ce que l'on utilise une composition gélifiante contenant de
- 20 la vergeoise.

4. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que l'on utilise une composition gélifiante contenant un ingrédient gélifiant.

- 25 5. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que l'on utilise un moule à usage unique en un matériau choisi notamment parmi l'aluminium et le carton.

6. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé en ce que le garnissage avec les fruits ou morceaux de fruits est réalisé de façon automatique par doseur.

- 30 7. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 6, caractérisé en ce que l'on fonce le moule avec la pâte crue de manière à couvrir les parois latérales du moule sur une hauteur comprise entre 1/4 et 2/3 de la hauteur de ces parois.

- 35 8. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 7, caractérisé en ce que l'ensemble comprenant la pâte et la préparation pâtissières cuites et garnies dans le moule est surgelé.

9. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 7, caractérisé en ce que l'on réalise une précuisson de la pâte et de la préparation pâtissière jusqu'à atteindre un niveau de cuisson correspondant à entre 50 % et 85 % de la cuisson complète.

5 10. Procédé selon la revendication 9, caractérisé en ce que la précuisson est réalisée avant garnissage avec les fruits ou morceaux de fruits.

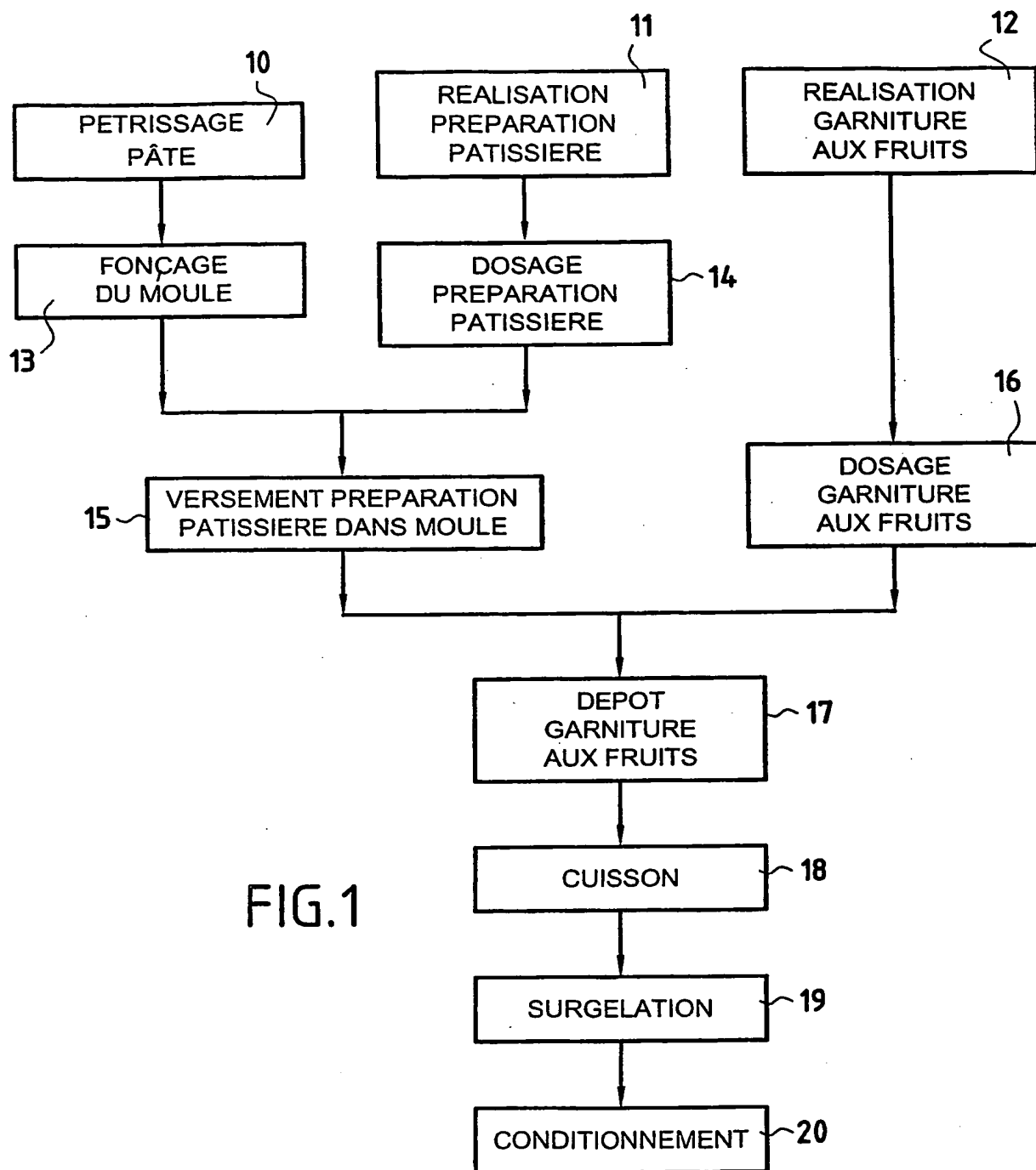
10 11. Procédé selon l'une quelconque des revendications 9 et 10, caractérisé en ce que l'ensemble comprenant la pâte et la préparation pâtissière précuites et la garniture aux fruits précuite ou non est surgelé.

15 12. Pâtisserie aux fruits en forme de barre, caractérisée en ce qu'elle comporte une barquette de pâte à fond rectangulaire avec des bordures longitudinales et d'extrémité, une préparation pâtissière garnissant le fond de la barquette et des fruits ou morceaux de fruits liés par une composition gélifiée formant une garniture surmontant la barquette et s'élevant au-dessus des bordures de celle-ci tout en reproduisant sensiblement le profil rectangulaire extérieur de la barquette.

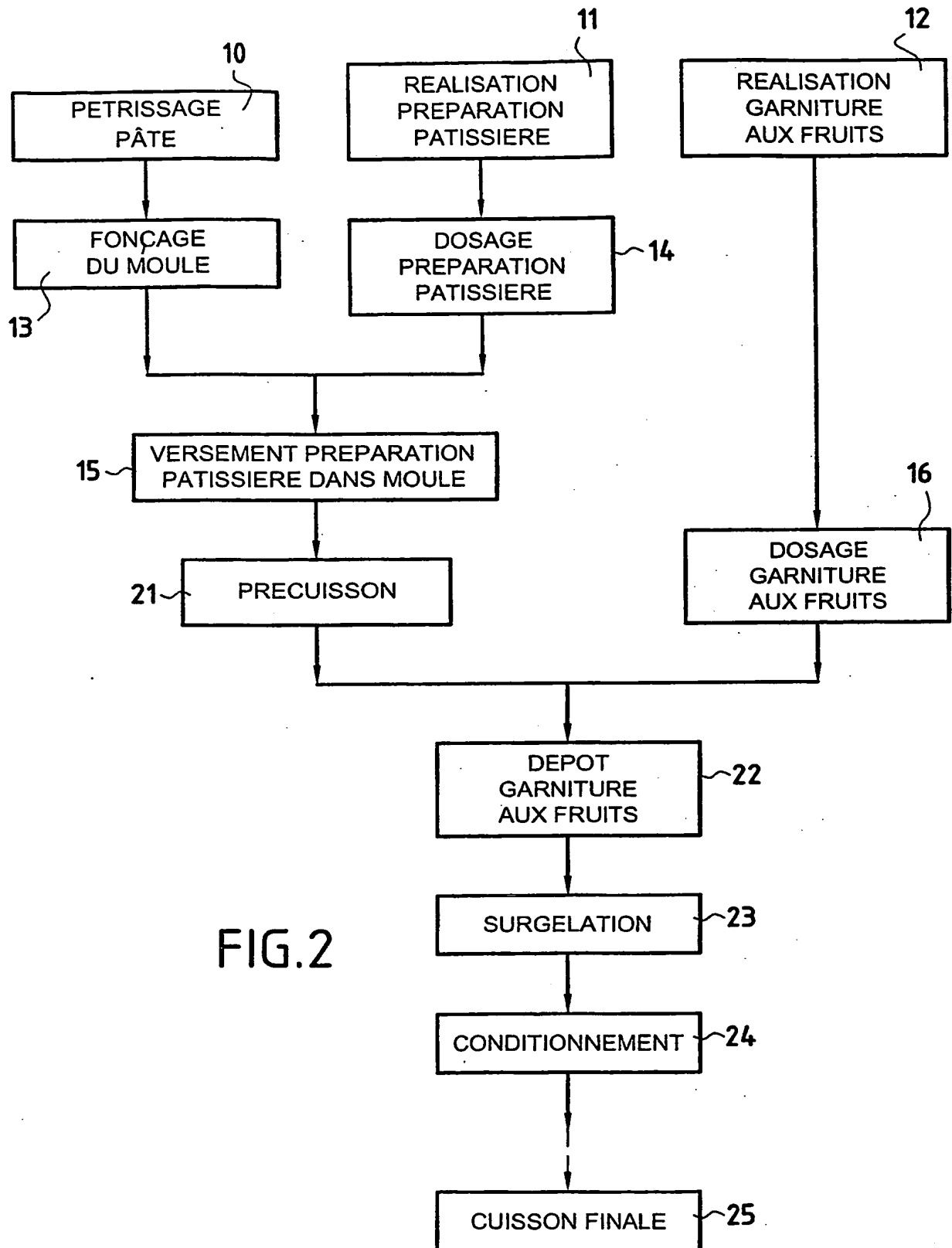
20 13. Pâtisserie selon la revendication 12, caractérisée en ce qu'elle est conditionnée dans son moule de cuisson à usage unique notamment en aluminium ou en carton.

14. Pâtisserie selon la revendication 13, caractérisée en ce que la pâte recouvre les parois latérales du moule sur une hauteur comprise entre 1/4 et 2/3 de la hauteur de ces parois, à partir du fond du moule.

1/3



2/3



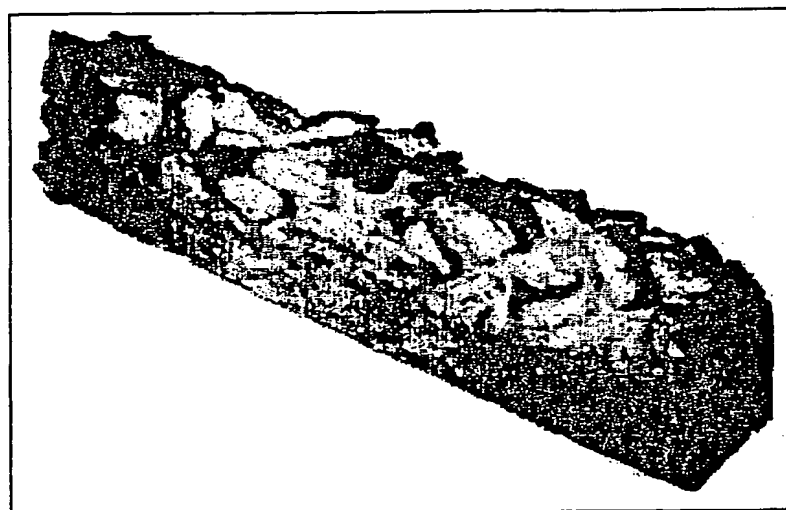
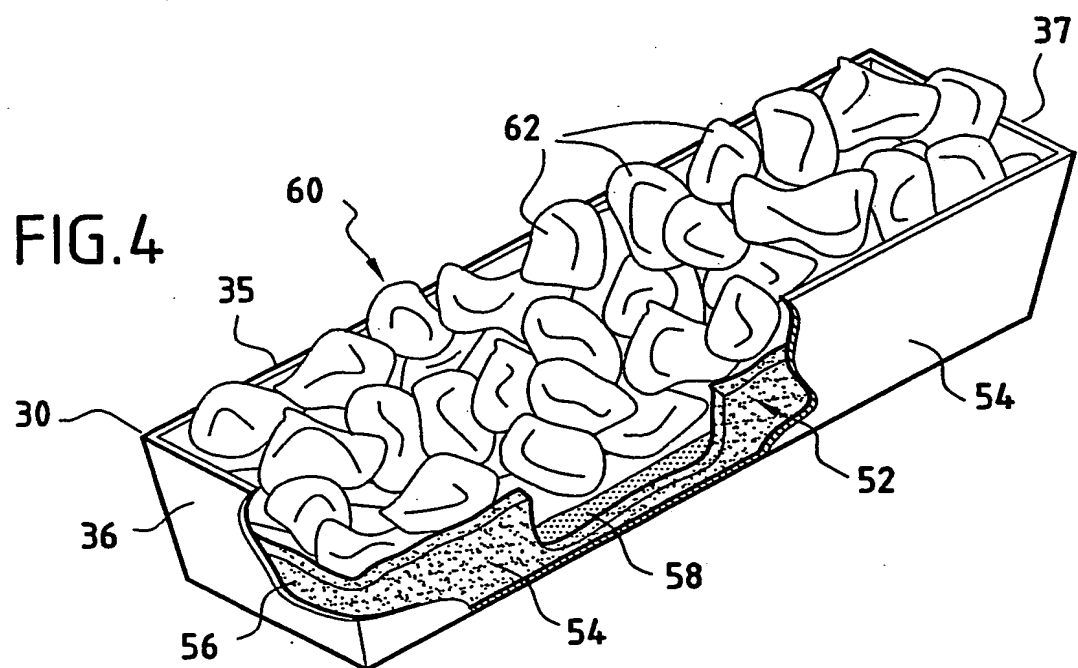
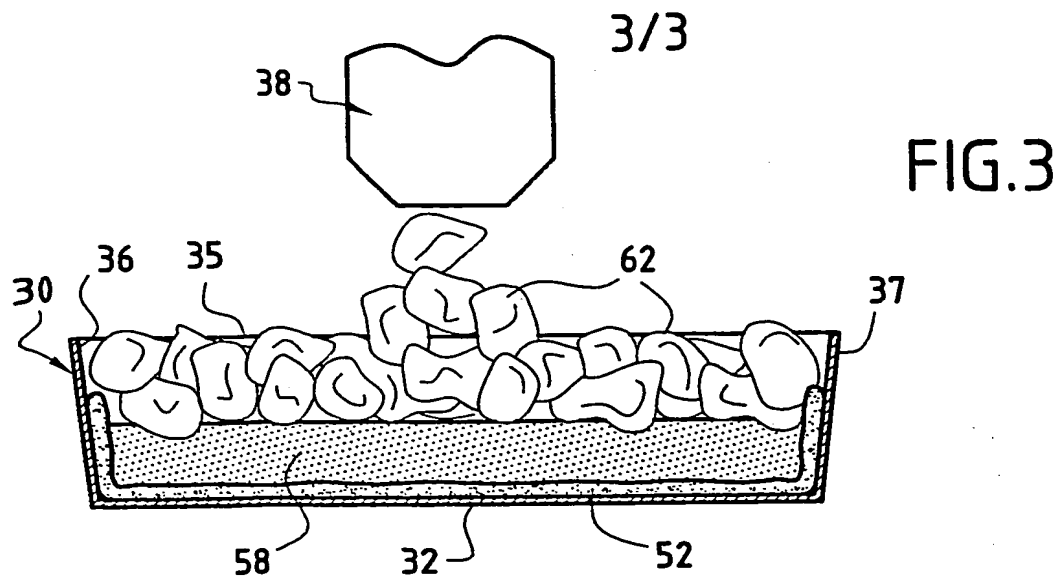


FIG.5

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International Application No

PCT/FR2005/000160

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

IPC 7 A21D13/00 A21B3/13 A21D15/02

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

IPC 7 A21D A21B

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practical, search terms used)

EPO-Internal, WPI Data, PAJ, FSTA

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category *	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	FR 2 840 773 A (CARRE GOURMET EVENEMENTS) 19 December 2003 (2003-12-19) page 3, line 10 - page 4, line 32 examples 2-4 claim 1	1,2,4,12
Y	figure 1	5,6,8, 10,11,13
X	ALI-BAB, E. DARENNE, E. DUVAL, A. ESCOFFIER ET AL.: "L'art culinaire français" 1976, FLAMMARION, PARIS 200010, XP002326505 page 722, paragraph 3	1,2,12
	-/--	

☒ Further documents are listed in the continuation of box C.

☒ Patent family members are listed in annex.

* Special categories of cited documents:

A document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance

E earlier document but published on or after the international filing date

L document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)

O document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means

P document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

T later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

X document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

Y document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art.

G document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

28 April 2005

Date of mailing of the international search report

11/05/2005

Name and mailing address of the ISA

European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,
Fax: (+31-70) 340-3016

Authorized officer

Piret-Viprey, E

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International Application No

PCT/FR2005/000160

C.(Continuation) DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category *	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	ALI-BAB, E. DARENNE, E. DUVAL, A. ESCOFFIER ET AL.: "L'art culinaire français" 1976, FLAMMARION, PARIS 200010, XP002326506 page 774, paragraph 8 - page 775, paragraph 1 page 776; figure 431	1,12
X	GB 2 186 475 A (STOKES BOMFORD LIMITED) 19 August 1987 (1987-08-19) page 1, line 42 - line 120	12
Y	NL 1 020 465 C (SNEL GOLFKARTON B V) 28 October 2003 (2003-10-28) claims 1-8,11 figures 1-3	5,13
Y	EP 0 236 651 A (NICOLAI SIMONE) 16 September 1987 (1987-09-16) column 3, line 32 - column 5, line 232; claims; figures	6
Y	FR 2 434 575 A (FERRANDO DOLORES) 28 March 1980 (1980-03-28) the whole document	8,10,11
A	FR 2 643 545 A (LAGARDE CLAUDE) 31 August 1990 (1990-08-31) figures 2,3a,3b	1-14
A	ALI-BAB, E. DARENNE, E. DUVAL, A. ESCOFFIER ET AL.: "L'art culinaire français" 1976, FLAMMARION, PARIS 200010, XP002295315 * Page 765, lines 14-21, Clafouti aux pommes*	1,12
A	EP 0 321 323 A (BROSSARD GRINGOIRE) 21 June 1989 (1989-06-21) column 1, line 30 - column 3, line 55	1,12

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International Application No

PCT/FR2005/000160

Patent document cited in search report		Publication date	Patent family member(s)	Publication date
FR 2840773	A	19-12-2003	FR 2840773 A1	19-12-2003
			AU 2003258798 A1	31-12-2003
			EP 1513406 A1	16-03-2005
			WO 03105592 A1	24-12-2003
GB 2186475	A	19-08-1987	NONE	
NL 1020465	C	28-10-2003	NL 1020465 C2	28-10-2003
EP 0236651	A	16-09-1987	FR 2595547 A1	18-09-1987
			AT 57064 T	15-10-1990
			DE 3674783 D1	08-11-1990
			EP 0236651 A1	16-09-1987
FR 2434575	A	28-03-1980	FR 2434575 A2	28-03-1980
FR 2643545	A	31-08-1990	FR 2643545 A1	31-08-1990
EP 0321323	A	21-06-1989	FR 2624346 A1	16-06-1989
			AT 90515 T	15-07-1993
			DE 3881851 D1	22-07-1993
			DE 3881851 T2	13-01-1994
			EP 0321323 A1	21-06-1989
			ES 2042789 T3	16-12-1993

RAPPORT DE RECHERCHE INTERNATIONALE

Demande Internationale No

PCT/FR2005/000160

A. CLASSEMENT DE L'OBJET DE LA DEMANDE

CIB 7 A21D13/00 A21B3/13 A21D15/02

Selon la classification internationale des brevets (CIB) ou à la fois selon la classification nationale et la CIB

B. DOMAINES SUR LESQUELS LA RECHERCHE A PORTE

Documentation minimale consultée (système de classification suivi des symboles de classement)

CIB 7 A21D A21B

Documentation consultée autre que la documentation minimale dans la mesure où ces documents relèvent des domaines sur lesquels a porté la recherche

Base de données électronique consultée au cours de la recherche internationale (nom de la base de données, et si réalisable, termes de recherche utilisés)

EPO-Internal, WPI Data, PAJ, FSTA

C. DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS

Catégorie *	Identification des documents cités, avec, le cas échéant, l'indication des passages pertinents	no. des revendications visées
X	FR 2 840 773 A (CARRE GOURMET EVENEMENTS) 19 décembre 2003 (2003-12-19) page 3, ligne 10 - page 4, ligne 32 exemples 2-4 revendication 1	1,2,4,12
Y	figure 1	5,6,8, 10,11,13
X	ALI-BAB, E. DARENNE, E. DUVAL, A. ESCOFFIER ET AL.: "L'art culinaire français" 1976, FLAMMARION, PARIS 200010, XP002326505 page 722, alinéa 3	1,2,12

-/--



Voir la suite du cadre C pour la fin de la liste des documents



Les documents de familles de brevets sont indiqués en annexe

* Catégories spéciales de documents cités:

- *A* document définissant l'état général de la technique, non considéré comme particulièrement pertinent
- *E* document antérieur, mais publié à la date de dépôt international ou après cette date
- *L* document pouvant jeter un doute sur une revendication de priorité ou cité pour déterminer la date de publication d'une autre citation ou pour une raison spéciale (telle qu'indiquée)
- *O* document se référant à une divulgation orale, à un usage, à une exposition ou tous autres moyens
- *P* document publié avant la date de dépôt international, mais postérieurement à la date de priorité revendiquée

T document ultérieur publié après la date de dépôt international ou la date de priorité et n'appartenant pas à l'état de la technique pertinent, mais cité pour comprendre le principe ou la théorie constituant la base de l'invention

X document particulièrement pertinent; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme nouvelle ou comme impliquant une activité inventive par rapport au document considéré isolément

Y document particulièrement pertinent; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme impliquant une activité inventive lorsque le document est associé à un ou plusieurs autres documents de même nature, cette combinaison étant évidente pour une personne du métier

Z document qui fait partie de la même famille de brevets

Date à laquelle la recherche internationale a été effectivement achevée

28 avril 2005

Date d'expédition du présent rapport de recherche internationale

11/05/2005

Nom et adresse postale de l'administration chargée de la recherche internationale

Office Européen des Brevets, P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl;
Fax: (+31-70) 340-3016

Fonctionnaire autorisé

Piret-Viprey, E

RAPPORT DE RECHERCHE INTERNATIONALE

Demande Internationale No

PCT/FR2005/000160

C.(suite) DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS

Catégorie	Identification des documents cités, avec, le cas échéant, l'indication des passages pertinents	no. des revendications visées
X	ALI-BAB, E. DARENNE, E. DUVAL, A. ESCOFFIER ET AL.: "L'art culinaire français" 1976, FLAMMARION, PARIS 200010, XP002326506 page 774, alinéa 8 - page 775, alinéa 1 page 776; figure 431	1,12
X	GB 2 186 475 A (STOKES BOMFORD LIMITED) 19 août 1987 (1987-08-19) page 1, ligne 42 - ligne 120	12
Y	NL 1 020 465 C (SNEL GOLFKARTON B V) 28 octobre 2003 (2003-10-28) revendications 1-8,11 figures 1-3	5,13
Y	EP 0 236 651 A (NICOLAI SIMONE) 16 septembre 1987 (1987-09-16) colonne 3, ligne 32 - colonne 5, ligne 232; revendications; figures	6
Y	FR 2 434 575 A (FERRANDO DOLORES) 28 mars 1980 (1980-03-28) le document en entier	8,10,11
A	FR 2 643 545 A (LAGARDE CLAUDE) 31 août 1990 (1990-08-31) figures 2,3a,3b	1-14
A	ALI-BAB, E. DARENNE, E. DUVAL, A. ESCOFFIER ET AL.: "L'art culinaire français" 1976, FLAMMARION, PARIS 200010, XP002295315 * Page 765, lignes 14-21, Clafouti aux pommes*	1,12
A	EP 0 321 323 A (BROSSARD GRINGOIRE) 21 juin 1989 (1989-06-21) colonne 1, ligne 30 - colonne 3, ligne 55	1,12

RAPPORT DE RECHERCHE INTERNATIONALE

Renseignements relatifs : nombres de familles de brevets

De : de Internationale No

PCT/FR2005/000160

Document brevet cité au rapport de recherche		Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
FR 2840773	A	19-12-2003	FR 2840773 A1	19-12-2003
			AU 2003258798 A1	31-12-2003
			EP 1513406 A1	16-03-2005
			WO 03105592 A1	24-12-2003
GB 2186475	A	19-08-1987	AUCUN	
NL 1020465	C	28-10-2003	NL 1020465 C2	28-10-2003
EP 0236651	A	16-09-1987	FR 2595547 A1	18-09-1987
			AT 57064 T	15-10-1990
			DE 3674783 D1	08-11-1990
			EP 0236651 A1	16-09-1987
FR 2434575	A	28-03-1980	FR 2434575 A2	28-03-1980
FR 2643545	A	31-08-1990	FR 2643545 A1	31-08-1990
EP 0321323	A	21-06-1989	FR 2624346 A1	16-06-1989
			AT 90515 T	15-07-1993
			DE 3881851 D1	22-07-1993
			DE 3881851 T2	13-01-1994
			EP 0321323 A1	21-06-1989
			ES 2042789 T3	16-12-1993

**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- ☒ **BLACK BORDERS**
- ☒ **IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- ☒ **FADED TEXT OR DRAWING**
- ☒ **BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- ☐ **SKEWED/SLANTED IMAGES**
- ☐ **COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- ☐ **GRAY SCALE DOCUMENTS**
- ☐ **LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- ☐ **REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- ☐ **OTHER:** _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.